Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Camarões Salteados com Sunomono de Pepino e Rabanete

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Camarões de Moçambique Pescanova
- Sal q.b.
- Azeite q.b.
- 1 pepino pequeno
- 3 rabanetes
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 100 ml de vinagre de arroz (ou de sidra)
- 2 colheres de sopa de sementes de sésamo pretas ou douradas

Preparação

1. Descongelar o Camarão, passar por água fria corrente, escorrer bem, temperar com sal e saltear em azeite durante 8 min. aprox.

2. Laminar finamente o pepino e os rabanetes.

3. Salpicar os rabanetes com sal e deixar escorrer num passador por 10 a 15 min.

4. Misturar numa tigela o açúcar com o vinagre de arroz e mexer bem até dissolver o açúcar. Depois, colocar as fatias de rabanetes e de pepino numa taça e regar com o molho de vinagre e açúcar até cobrir. Deixar marinar pelo menos 30 min.

5. Servir os Camarões com o sunomono, salpicar com sementes de sésamo.

Produtos Associados

Camarão Moçambique Grande 32/48

800 g

Camarão Moçambique Médio 48/64

800 g

Miolo de Camarão 80/100

350 g

Miolo de Camarão Gigante 15/30

250 g

Miolo de Camarão Grande 40/60

200 g

Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60

200 g